

Fiche d'information sur les carottes !

La collation de la ferme à l'école d'aujourd'hui met en vedette des carottes locales !

Bien que les carottes soient originaires de Perse, de l'Iran actuel et de l'Afghanistan, les carottes que vous allez déguster aujourd'hui ont été cultivées localement à :

_____ à _____

Comment poussent-elles ?

En Nouvelle-Écosse, les graines de carottes sont soigneusement semées dans les champs de fin avril à début juin. La croissance dure de 2 à 3 mois avant qu'elles soient récoltées. La partie de la carotte que nous consommons est la racine pivotante, qui s'enfonce dans le sol puis s'épanouit. À la surface, la plante produit des feuilles vertes et dentelées. Les carottes sont offertes en une variété de formes, de tailles et de couleurs, notamment orange, rouge, violet, jaune et blanc. On peut les déguster crues, cuites à la vapeur, bouillies ou rôties, et elles sont appréciées dans les soupes, les pâtisseries et les jus.



Faits amusants

- Les graines de carottes sont très petites. Une cuillère à café peut contenir environ 2 000 graines !
- Les mini-carottes coupées sont d'abord des carottes de taille normale. Elles sont pelées, parées, coupées en petits morceaux et emballées.
- Croquer une carotte crue est une excellente brosse à dents naturelle.

Autour du monde

Les premières carottes étaient violettes et blanches, et les cultures anciennes les utilisaient principalement à des fins médicinales. La carotte orange a été créée aux Pays-Bas au XVIIe siècle en l'honneur de la famille royale néerlandaise, la Maison d'Orange. En Inde, un dessert populaire appelé « Gajar ka Halwa » est préparé à partir de carottes râpées, de lait, de sucre et de ghee (beurre clarifié). Il est parfumé à la cardamome et garni de noix hachées.

Façons d'explorer

Demandez aux apprenants s'ils souhaitent partager des plats culturels ou des traditions familiales qui incluent des carottes.

Guidez les élèves à travers une expérience de dégustation en pleine conscience :



regarder



toucher



goûter



sentir

Savourez cette collation croquante !

Trouvez plus de ressources sur www.nourishns.ca